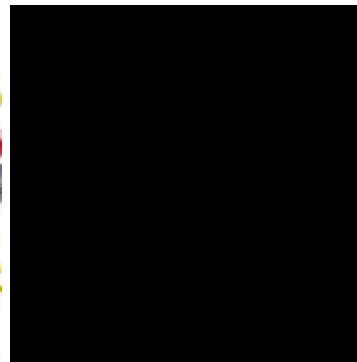




catálogo de productos





20 años

de exquisita tradición

.....

Cuando se cumplen 20 años de una actividad empresarial ininterrumpida, hay siempre más de una razón poderosa que avala un periodo largo de actividad en un sector tan dinámico como el de la bollería y los productos salados.

Nuestra filosofía empresarial durante estos años es, y seguirá siendo, la de cuidar de nuestros clientes ofreciéndoles siempre productos de gran calidad y atendiendo sus propuestas y peticiones para prestar el mejor servicio.

En Horneo tenemos muy claro que la base de nuestro éxito está en la conjunción del uso de materias primas de calidad, de un gran equipo de profesionales y de un espíritu innovador para ofrecer lo mejor del mercado y de cada uno de nosotros.

En este aniversario, echamos la mirada atrás para contemplar los logros que hemos conseguido junto a nuestros clientes, pero también la ponemos hacia delante para planificar nuestro futuro juntos, con la misma ilusión con la que empezamos este camino.

GRACIAS POR ESTOS 20 AÑOS.



LEYENDAS



PESO



UNIDADES/CAJA



CAJAS/PALET



TIEMPO DESCONGELACIÓN



TIEMPO DE FERMENTACIÓN



TEMPERATURA HORNO



TIEMPO COCCIÓN

Índice

SALADOS	6
Empanadillas	8-11
Paninis, focaccias y pizzas	12-19
Snacks	20-27
 BOLLERÍA	 28
Croissants	30-31
Napolitanas	32
Danesas, tronquitos y caracolas	33
Ensaimadas	34
Briox	35
Hojaldres	36
Placas de hojaldre	37
Torteles	38
 LISTO PARA SERVIR	 40
Hoops	42
Descongelar y listo	43
 PRODUCTOS DE TEMPORADA	 44
Navidad	46-48
San Valentín	49
Día de la madre y el padre	50-51
Semana Santa	52
Hogueras y Halloween	53
 PAN	 54
Barras grandes	56
Bocadillos	57
Panecillos	58
Integrales, semillas y cereales	59
Pan de hamburguesas y molletes	60
Hogazas	61
Gama rapid	62
Sin Gluten	63





salados

siempre crujiente

.....

Para el aperitivo, la merienda, la oficina, el parque, una celebración...Nuestros salados con gran variedad de sabores, formas y masas son perfectos para disfrutar en cualquier momento y lugar.

Combina diferentes rellenos para ofrecer a tus clientes todo un contraste de sabores con las mejores recetas tradicionales.

Empanadillas

•
Pizzas

•
Snacks



empanadillas mini



REF. 930

**EMPANADILLA
PISTO Y ATÚN**



REF. 931

**EMPANADILLA
CEBOLLA Y ATÚN**



REF. 932

**EMPANADILLA
ESPINACAS**



REF. 939

**EMPANADILLA
YORK Y QUESO**



REF. 940

**EMPANADILLA
SOBRASADA**



REF. 935

**EMPANADILLA
CARNE**





REF. 941

**EMPANADILLA
HUERTANA**

REF. 943

**EMPANADILLA
PIZZA**

REF. 938

**EMPANADILLA
ATÚN GOURMET**

REF. 936

**EMPANADILLA
ATÚN ESPECIAL**

REF. 934

**EMPANADILLA
MORCILLA**

REF. 944

**EMPANADILLA
BARBACOA**

REF. 945

**EMPANADILLA
BACON Y QUESO**

REF. 946

**EMPANADILLA
POLLO**

REF. 947

**EMPANADILLA
ATÚN Y QUESO**

CARACTERÍSTICAS Y TIEMPOS 65 GR



65 grs



60



128



60 min.



180 °C



18-20 min



empanadillas grandes



REF. 241

**EMPANADILLA
ATÚN ESPECIAL**



REF. 288

**EMPANADILLA
PISTO Y ATÚN**



REF. 286

**EMPANADILLA
CEBOLLA Y ATÚN**



REF. 289

**EMPANADILLA
ESPINACAS**

CARACTERÍSTICAS Y TIEMPOS 140 GR



140 grs



50



80



60 min.



180°C



25 min

Elije entre nuestra
gran variedad de
rellenos de sabores
deliciosos





REF. 257

**EMPANADILLA SALMÓN
Y CREMA DE QUESO**

110 grs	40	120	60 min.	180 °C	25 min.



REF. 243

**EMPANADILLA
PISTO**

110 grs	60	80	60 min.	180 °C	25 min.



Sabores innovadores

Nuestras empanadillas se elaboran con la mejor materia prima, con abundante relleno y de forma tradicional para conservar el aroma, sabor y textura que las hacen un producto tan especial.

¡PARA CHUPARSE LOS DEDOS!



REF. 276

**EMPANADILLA
CARNE**
140 GR

140 grs	50	80	60 min.	180 °C	25 min.



REF. 278

**EMPANADILLA
POLLO**

130 grs	60	80	60 min.	180 °C	25 min.

Paninis

crujientes y sabrosos

Nuestros paninis se elaboran con procesos de fermentación muy lentos dando como resultado una corteza crujiente, un aroma lleno de matices y un bocado tierno y fresco. Si a esto le sumamos la combinación con ingredientes de gran calidad; el resultado seguro es el éxito entre tus clientes.

REF. 1322

PANINI **BARBACOA**

REF. 1320

PANINI **YORK**

REF. 1324

PANINI **ATÚN**

REF. 1323

PANINI **BACON**

REF. 1328

PANINI **4 QUESOS**

REF. 1321

PANINI **CARBONARA**

¡NUEVO!

CARBONARA

CARACTERÍSTICAS Y TIEMPOS



120 grs



30



80



30 min.



180 °C



15 min

BARBACOA

YORK

ATÚN

BACON

4 QUESOS

panypizzas



REF. 1329

PANYPIZZA
ATÚN



REF. 1330

PANYPIZZA
YORK



REF. 1331

PANYPIZZA
BACON



REF. 1345

PANYPIZZA
4 QUESOS



REF. 1347

PANYPIZZA
CARBONARA



REF. 1348

PANYPIZZA
BARBACOA

“
Unimos lo mejor
del pan y lo mejor
de la pizza para
ofrecerte un
producto exquisito
”

CARACTERÍSTICAS Y TIEMPOS



175 grs



25



80



30 min.



180 °C



15 min.



REF. 380

FOCACCIA
JAMÓN Y QUESO
210 GR



REF. 381

FOCACCIA
BARBACOA
205 GR



focaccias



REF. 383

**FOCACCIA
VERDURAS**
175 GR



REF. 382

**FOCACCIA
4 QUESOS**
205 GR



REF. 385

**FOCACCIA
POLLO MARINADO**
200 GR

Porque el placer no
puede esperar, ahora
puedes disfrutar de una
sabrosa focaccia al
instante



REF. 388

**FOCACCIA
ATÚN**
200 GR



REF. 386

**FOCACCIA
BACON**
210 GR

CARACTERÍSTICAS Y TIEMPOS



26



80



30 min.



180°C



7 min.

¡novedad!

Pizzas

Masa elaborada al estilo artesanal. Cuanto más tiempo de descongelación y reposo proporcionemos a la masa, mayor esponjosidad obtendremos. Además, para obtener masas finas y crujientes, recomendamos reducir el tiempo de descongelación y reposo a 45 - 60 minutos

Masa a tu gusto: esponjosa o crujiente
¡TÚ ELIGES!

CARACTERÍSTICAS Y TIEMPOS

 18X11	 40	 80	 2 h	 180 °C	 10 min
---	---	---	--	---	---



REF. 3380

PIZZA
YORK Y QUESO



REF. 3381

PIZZA
BARBACOA



REF. 3382

PIZZA
4 QUESOS



REF. 3383

PIZZA
VERDURAS



REF. 3385

PIZZA
POLLO MARINADO



REF. 3386

PIZZA
BACON



REF. 3387

PIZZA
CARBONARA



REF. 3388

PIZZA
ATÚN



NOVEDAD ESPECIAL
20 ANIVERSARIO





ingredientes de calidad
+
experiencia
=
masas únicas

bases pizzas



Nuestras Pizzas

Elaboradas con harinas especiales, todas nuestras pizzas se caracterizan por su lenta fermentación con la que conseguimos una masa tierna y esponjosa.

Nuestros ingredientes naturales unidos a excelentes masas forman una combinación especialmente sabrosa.

¡TODO EL SABOR
DE ITALIA ESTÁ
EN HORNEO!

REF. 2240

PIZZA YORK
15 CM

155 grs	25	80	30 min.	180 °C	10 min.

“
Masas crujientes
y esponjosas,
bocados que se
funden en tu boca
”



REF. 2293

PIZZA YORK
18 CM

275 grs	20	72	30 min.	180 °C	10 min.



20 snacks



REF. 1310

**SÁNDWICH XXL
YORK Y QUESO DADO**



250 grs



16



120



30 min.



180 °C



25 min.



REF. 1334

**SÁNDWICH XXL
ESPINACAS, QUESO Y CHAMPIÑÓN**



225 grs



16



120



30 min.



180 °C



25 min.



REF. 1327

**SÁNDWICH XXL
BACON Y QUESO DADO**



230 grs



16



120



30 min.



180 °C



25 min.

Crujientes y con
reellenos muy
sabrosos
una merienda
perfecta!



REF. 394

**SÁNDWICH QUESO
CABRA Y ESPINACAS**



150 grs



24



120



30 min.



180 °C



20 min.



REF. 310

**SÁNDWICH
BIKINI**



140 grs



48



80



30 min.



180 °C



20 min.



REF. 298

**PASTEL
BACALAO CON TOMATE**

125 grs	24	120	30 min.	180 °C	20 min.



REF. 292

**PASTEL
BECHAMELA Y POLLO**

130 grs	24	120	30 min.	180 °C	20 min.



REF. 299

**PASTEL
BECHAMELA Y YORK**

130 grs	24	120	30 min.	180 °C	20 min.

Sirve nuestros snacks
tanto fríos como
calientes. Son productos
ideales para colegios,
institutos, panaderías,
servicios de catering y
eventos...



REF. 132

**NAPOLITANA
BIKINI EXTRA**

140 grs	50	80	30 min.	90 min.	180 °C	20 min.



REF. 144

**NAPOLITANA
YORK Y QUESO**

115 grs	72	80	30 min.	90 min.	180 °C	20 min.



REF. 176

**NAPOLITANA
BIKINI**

140 grs	66	56	20-30 min.	180 °C	15-18 min.

Napolitana que, además del
proceso de amasado y formado,
incorpora también la fermentación.
De esta forma, cuando llega al punto de
venta, únicamente necesita descongelar y cocer.

¡RÁPIDO Y SABROSO!

¡novedad!

Medias Lunas de hojaldre

Elaboradas al estilo tradicional, nuestras medias lunas se caracterizan por sus rellenos abundantes y su gran sabor. Las finas capas de hojaldre crujiente se mezclan con una combinación de sabores novedosos como el kebab y nuestros sabores de siempre.

¡SIMPLEMENTE
DELICIOSAS!



REF. 239

**MEDIA LUNA
ATÚN**

					
120 grs	30	120	60 min.	180 °C	20 min.



REF. 246

**MEDIA LUNA
KEBAB**

					
130 grs	30	120	60 min.	180 °C	20 min.



REF. 339

**MEDIA LUNA
CARNE**

					
130 grs	30	120	60 min.	180 °C	20 min.



REF. 248

**MEDIA LUNA
FRITO**

					
125 grs	30	120	60 min.	180 °C	20 min.



REF. 338

**MEDIA LUNA
BACON Y QUESO**

					
130 grs	30	120	60 min.	180 °C	20 min.



REF. 340

**MEDIA LUNA
BARBACOA**

					
130 grs	30	120	60 min.	180 °C	20 min.



REF. 342

**MEDIA LUNA
TOPI**

					
130 grs	30	120	60 min.	180 °C	20 min.



REF. 343

**MEDIA LUNA
YORK Y QUESO**

					
130 grs	30	120	60 min.	180 °C	20 min.



Para tu comodidad, todas nuestras medias lunas de hojaldre ya vienen pintadas con yema de huevo para que solo te preocupes de hornear y listo.



Ya pintado



¡novedad!

Mini Crujientes bocados deliciosos

Otra de las novedades de Horneo en formato mini. Admite múltiples presentaciones para tus fiestas, cumpleaños o eventos y están disponibles en cinco sabores para combinar a tu gusto.

¡TAMAÑO MINI, SABOR MAXI!

- 1351** YORK Y QUESO
- 1352** POLLO, QUESO, ESPINACAS Y CHAMPIÑÓN
- 1354** BACON Y QUESO
- 1355** ATÚN CON TOMATE
- 1356** ESPINACAS Y QUESO DE CABRA

CARACTERÍSTICAS Y TIEMPOS

					
30 grs	140	128	30 min.	180 °C	12 min

1357 VARIADOS (York-queso, bacon-queso, atún con tomate y espinacas-queso de cabra)

					
30 grs	128	128	30 min.	180 °C	12 min



NOVEDAD ESPECIAL
20 ANIVERSARIO



crujientes



REF. 12489

CRUJIENTE **QUESCREM Y YORK**



REF. 12488

CRUJIENTE **POLLO, QUESCREM, ESPINACAS Y CHAMPIÑÓN**



REF. 12486

CRUJIENTE **ATÚN CON TOMATE**



REF. 12487

CRUJIENTE **TORTILLA DE PATATAS Y BACON**

“
Delicias crujientes
y sabrosas para
tomar a cualquier
hora del día.
¡ IRRESISTIBLES !
”

CARACTERÍSTICAS Y TIEMPOS

					
95 grs	36	120	60 min.	180 °C	20 min.

Picaetas

para cualquier momento

Cualquier momento del día y cualquier lugar es bueno para disfrutar de nuestra gran variedad de Picaetas. Un snack nutritivo y contundente para ofrecer en almuerzos, meriendas, aperitivos, etc.

¡QUE APROVECHE!



REF. 356

PICAETA **ESPINACAS
Y QUESO DE CABRA**



REF. 351

PICAETA
QUESCREM Y YORK



REF. 354

PICAETA
BACON



REF. 352

PICAETA **POLLO,
QUESCREM, ESPINACAS
Y CHAMPIÑÓN**

CARACTERÍSTICAS Y TIEMPOS



125 grs



36



120



60 min.



180 °C



20 min



60046 ATÚN
130 GR



60048 JAMÓN Y QUESO
135 GR



60047 ESPINACAS
130 GR

Triángulos de hojaldre

una merienda deliciosa y crujiente

CARACTERÍSTICAS Y TIEMPOS

50	96	20 min.	180 °C	20 min.



REF. 242/2010

PASTEL DE CARNE MURCIANO

210 grs 245 grs	24 30	72	200 °C	45 min.



REF. 2011

MINI PASTEL DE CARNE MURCIANO

80 grs	60	72	180-200 °C	10-12 min.



REF. 51201

CHICS SURTIDOS A GRANEL

(Jamón y queso, atún, sobrasada)

18 grs	7 kg	80	25 min.	45 min.	190 °C	11-13 min.



REF. 119

MINI CROISSANT TORTILLA

30 grs	5 kg	144	20 min.	30 min.	180 °C	12 min.



REF. 113

PETIT SURTIDOS (Tortilla, york-queso, frankfurt, chorizo-queso y chistorra)

30 grs	4 kg	144	20 min.	30 min.	180 °C	12 min.





bollería

el bocado más dulce

Con nuestros productos de bollería podrás disfrutar de todo el sabor y el aroma de la bollería tradicional gracias a la gran calidad de las materias primas que utilizamos para su elaboración.

Productos deliciosos, recién hechos y para ofrecer a tus clientes.

Croissants

Briox

Napolitanas

Ensaimadas y Torteles

Danesas y tronquitos

Hojaldres

Caracolas

Croissants

bocados deliciosos

Nuestros croissants están elaborados a partir de las mejores mantequillas y margarinas, con un laminado suave y progresivo de las masas y unas prolongadas fases de reposo que aportan a nuestros hojaldres una calidad excepcional, tanto en textura como en sabor, y una riqueza aromática natural

☑ Tono dorado

☑ Crujiente

☑ Textura firme

☑ Sabor delicioso





REF. 101

**CROISSANT
ARTESANO**

100 grs	50	72	60 min.	300 min.	180 °C	15 min.



REF. 125

**CROISSANT ARTESANO
MARGARINA**

90 grs	64	100	30 min.	90 min.	180 °C	15-18 min.



REF. 109

ARTESANITO

25 grs	6 kg	72	60 min.	300 min.	180 °C	15 min.

REF. 126

**CROISSANT
ARTESANO**

90 grs	50	56	30 min.	180 °C	15-18 min.	



REF. 106

**CROISSANT
RECTO MARGARINA**

100 grs	60	100	30 min.	90 min.	180 °C	15-18 min.



REF. 184

**CROISSANT RECTO
MANTEQUILLA**

70 grs	40	100	30-40 min.	180 °C	15-17 min.	



REF. 108

**MICRO CROISSANT
MANTEQUILLA**

12 grs	5 kg	70	20-30 min.	180 °C	12-14 min.



REF. 110

**MINI CROISSANT
CHOCO BARRITA**

35 grs	6 kg	80	60 min.	120 min.	180 °C	9 min.



REF. 10207484

**CROISSANT CHOCO
MANTEQUILLA**

90 grs	48	72	20-30 min.	170 °C	15-18 min.





napolitanas



REF. 128

**NAPOLITANA
CHOCOLATE EXTRA**

140 grs	60	80	30 min.	90 min.	180 °C	20 min.



REF. 129

**NAPOLITANA
CREMA EXTRA**

140 grs	60	80	30 min.	90 min.	180 °C	20 min.



REF. BL136

**NAPOLITANA
2 CHOCOLATES**

140 grs	60	80	30 min.	90 min.	180 °C	20 min.



REF. 10150895

**NAPOLITANA
CHOCOLATE CHE**

115 grs	140	64	30 min.	90 min.	180 °C	17-19 min.



REF. 10207486

**NAPOLITANA
CREMA CHE**

120 grs	40	72	15-30 min.	170 °C	15-20 min.



REF. 134

**NAPOLITANA
CHOCOLATE**

115 grs	70	56	20-30 min.	180 °C	15-18 min.

danesas, tronquitos y caracolas



REF. 302

**DANESA
PASAS Y NUECES**

160 grs	25	120	60 min.	60 min.	180 °C	15-20 min.



REF. 305

**TRONKITO
CHOCO**

75 grs	84	80	30 min.	90 min.	180 °C	15 min.

Masas suaves
con rellenos
abundantes de
chocolates y
cremas. Productos
muy demandados
y deliciosos.



REF. 120

**CARACOLA CREMA
CACAO Y AVELLANA**

170grs	45	80	60 min.	120 min.	180 °C	12 min.



REF. 121

**MINI CARACOLA
CREMA, CACAO Y AVELLANA**

50 grs	6 kg	80	60 min.	120 min.	180 °C	12 min.



REF. 122

**MINI CARACOLA
CHOCOLATE BLANCO**

65 grs	4 kg	112	60 min.	300 min.	180 °C	15 min.



Ensaimadas

un sabor inconfundible

Con su inconfundible masa esponjosa y sabor intenso, las ensaimadas son uno de los regalos al paladar más demandados en el delicioso mundo de la bollería. Solas o rellenas son perfectas para darse un capricho en cualquier momento del día.

¡DELICIOSAS!



REF. 170

MINI ENSAIMADA

						
40 grs	6 kg	72	60 min.	300 min.	180 °C	15 min.



REF. 154

MINI ENSAIMADA CHOCOLATE

					
70 grs	5 kg	80	150 min.	180 °C	14 min.



REF. 155

MINI ENSAIMADA CREMA

					
70 grs	5 kg	80	150 min.	180 °C	14 min.



REF. 150

ENSAIMADA GRANDE

						
110 grs	50	80	60 min.	300 min.	180 °C	15 min.



REF. 149

ENSAIMADA GRANDE HOJALDRADA

				
95 grs	72	56	180 °C	14 min.



briox



REF. 194

FOGASETA

385 grs	18	72	30 min.	180 min.	160 °C	30 min.



REF. 190

**BRIOX
REDONDO**

90 grs	50	120	30 min.	120 min.	180 °C	8-12 min.

Tiernos y
esponjosos,
bocados perfectos
para tomar tanto
solos como con
leche, horchata
o café.



REF. 192

**BRIOX
ALARGADO**

90 grs	60	120	30 min.	120 min.	160 °C	15 min.



REF. 193

**MINI BRIOX
ALARGADO**

40 grs	4 kg	120	30 min.	120 min.	180 °C	7-9 min.



REF. 191

**MINI BRIOX
REDONDO**

40 grs	4 kg	120	30 min.	120 min.	180 °C	7-9 min.

hojaldres



REF. 207

**CAÑÓN
CHOCOLATE**

150 grs	60	80	30 min.	180 °C	10-15 min.



REF. 208

**CAÑÓN
CREMA**

150 grs	60	80	30 min.	180 °C	10-15 min.

Herradura

Nuestras herraduras sorprenden por su crujiente textura y un acabado tan atractivo de aspecto artesanal que sorprenderá a tus clientes. Además, para mayor comodidad, vienen decoradas con azúcar.



REF. 6007

**HERRADURA
CHOCOLATE**

170 grs	40	48	30 min.	180 °C	25-28 min.



REF. 6006

**MAXI HERRADURA
CREMA**

170 grs	40	48	30 min.	180 °C	25-28 min.



Placas de Hojaldre

múltiples configuraciones

El hojaldre de Horneo se caracteriza por su elaboración de forma artesanal y su laminado de calidad superior. Un hojaldre fino y crujiente que presentamos en múltiples formatos para que tengas las máximas facilidades a la hora de hacer tus productos.

- ✓ Sabor intenso
- ✓ Textura Crujiente
- ✓ Mayor durabilidad



231	60 x 40	1200 grs	15	48	30 min.	180 °C	25 min.
*10236328	54 x 37	1000 grs	13	52	15 min.	180 °C	25 min.
227	60x40	900 grs	18	48	30 min.	180 °C	25 min.
225	53 x 33	800 grs	18	40	30 min.	180 °C	25 min.
229	34 x 48	600 grs	20	40	30 min.	180 °C	25 min.
230	30 x 40	600 grs	15	60	30 min.	180 °C	25 min.

*Mantequilla



Nuestras planchas son excepcionales para preparar cualquier plato exquisito tanto dulce como salado. Inspírate y crea recetas únicas para ofrecer a tus clientes.





torteles



REF. 159

**ROSCO CREMA
CACAO Y AVELLANA**

180 grs	30	72	60 min.	180 min.	180 °C	11 min.



REF. 160

FARTONS

45 grs	6 kg	80	30 min.	100 min.	180 °C	14 min.

Productos ideales para
el desayuno o la merienda.
¡Sabrosísimos!



REF. 157

**ROSCO
CABELLO**

180 grs	30	72	20 min.	180 min.	180 °C	12-13 min.









listo para servir

rápido y delicioso

.....

Para todos aquellos que no pueden esperar, aquí está nuestra gama "Listo para servir".

No necesita cocción. Sólo descongelar y servir.

En poco tiempo, productos tiernos y de aspecto artesanal listos para disfrutar.

Hoops, berlinas
y magdalenas

Horneo Hoops

sabor redondo

Interiores esponjosos y coberturas glaseadas o con chocolates para hacer las delicias de tus clientes. Disponibles tanto en formato maxi como mini.

¡UN SABOR REDONDO PARA DISFRUTAR A CUALQUIER HORA DEL DÍA!



REF. 485 / 486

MINI HOOPS
GLASEADOS O BOMBÓN



30 grs



75



100



20 min.



REF. 482

MAXI HOOPS
GLASEADOS



70 grs



48



57



45 min.



REF. 483

MAXI HOOPS
BOMBÓN



80 grs



48



60



45 min.



descongelar y listo



REF. 472 / 13321

BERLICHOCO AZUCARADA
BERLICREMA AZUCARADA

70 g	24	64	30-45 min.



REF. 707

MOJICONES

70 g	20	160	30 min.



REF. 475

PEPITO
AZÚCAR CREMA

100 g	28	128	20 min.



REF. 476

PEPITO
AZÚCAR CACAO

100 g	28	128	20 min.



REF. 46040

CROISSANT
CURVO MARGARINA

95 g	12	128	50 min.



REF. 47042

NAPOLITANA
CHOCO DECORADA

110 g	16	128	60 min.





temporada

fiesta y tradición

Disfruta de las fiestas con todo el sabor y aroma tradicional. Un roscón de Reyes espectacular, acompañado de pastelitos de distintos sabores, harán las delicias en Navidad.

Y para Semana Santa, numerosas opciones de monas para todos los gustos!

No hay que olvidar la tradicional coca tonyina y su sabor, que seguimos manteniendo año tras año para que fiesta y tradición se unan en un bocado excelente.

Navidad

Semana Santa

Roscónes

Día del Padre y Madre

San Valentín

Halloween

Pastelitos navideños

Si hay una época del año que nos guste a todos, esa es la Navidad. No sólo por los regalos, sino por la gran variedad de dulces y pasteles que tradicionalmente se elaboran en esas fechas. En Horneo, te ofrecemos sabrosos pastelitos con rellenos típicos para que tus clientes disfruten de ellos en familia o amigos.



REF. 256

PASTELITO **BONIATO**



REF. 218

PASTELITO **CALABAZA**



REF. 219

PASTELITO **CABELLO**

Dulces que
saben a Navidad,
tradición y
familia.



CARACTERÍSTICAS Y TIEMPOS



45 grs



4 kg



120



30 min.



180 °C



15-20 min



dulces navideños



REF. 460

TOCONES



150g



12



120



60 min.



REF. 466

RACIMO UVAS
NATA



900g



1



96



90 min.



ABETOS

1070 65 GR, NATA Y CHOCOLATE

1072 65 GR, NATA Y FRESA

1071 340 GR, NATA Y CHOCOLATE

1073 340 GR, NATA Y FRESA

CARACTERÍSTICAS Y TIEMPOS ABETOS 65 G



65g



12



72



15 min.

CARACTERÍSTICAS Y TIEMPOS ABETOS 340 G



340g



1



360



30 min.



REF. 1050

TRONCO
CHOCO Y NATA



REF. 1053

TRONCO
YEMA



REF. 1054

TRONCO
CHOCOLATE



REF. 1055

TRONCO
TIRAMISÚ

Nuestros dulces navideños son perfectos para compartir en estas fechas.

CARACTERÍSTICAS Y TIEMPOS TRONCOS



1000g



1



120



90 min.



El Roscón

el rey del dulce

No hay un producto más tradicional y más esperado que el roscón de reyes. En Horneo hacemos los más exquisitos, tanto solos como con rellenos y en disintos formatos para ofrecer a tus clientes.

REF. 1201

ROSCÓN PEQUEÑO
(2 FIGURITAS)

						
400 grs	5	120	30 min.	120 min.	170 °C	20 min.

REF. 1202

ROSCÓN MEDIANO
(3 FIGURITAS)

						
600 grs	5	80	30 min.	120 min.	170 °C	22 min.

REF. 1203

ROSCÓN GRANDE
(5 FIGURITAS)

						
1000 grs	5	60	30 min.	120 min.	170 °C	25 min.



Pregunta por nuestros
roscones ya cocidos y
rellenos de:

- NATA
- TRUFA
- CREMA
- TRUFA-NATA



san valentín



REF. 917/910

**TARTA SAN VALENTÍN
FRESA Y NATA**

			
85g 200g	12 1	80 300	20 min 30 min.



REF. 916/911

**TARTA SAN VALENTÍN
CHOCO Y NATA**

			
85g 200g	12 1	80 300	20 min 30 min.

Un bocado
delicioso que
consquistará los
corazones de tus
clientes



REF. 912

**TARTA SAN VALENTÍN
SAN MARCOS**

			
250g	1	300	30 min.



REF. 918/920

**TARTA SAN VALENTÍN
TIRAMISÚ**

			
70g 175g	12 1	80 300	20 min 30 min.



Día de la Madre

un regalo muy especial

Porque madre no hay más que una, en Horneo hemos preparado tres tartas especiales para que tus clientes puedan celebrar y agradecer con este bonito detalle a todas las mamás.

¡UNA TARTA ESPECIAL, PARA ALGUIEN MUY ESPECIAL!

839 TARTA DÍA DE LA MADRE CHOCO-NATA, 400GR.

861 TARTA DÍA DE LA MADRE SAN MARCOS, 480GR.

862 TARTA DÍA DE LA MADRE FRESA-NATA, 400GR.

CARACTERÍSTICAS Y TIEMPOS



1



336



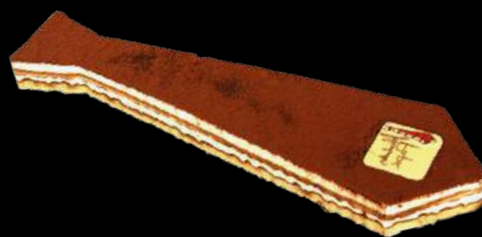
45 min.

Día del Padre

un detalle muy especial

En Horneo celebramos el día del padre con tres tartas deliciosas: tiramisú, chocolate y nata o massini. Tres combinaciones exquisitas para que tus clientes puedan regalar a sus padres y demostrales todo su cariño.

¡CORBATAS LLENAS DE SABOR!



REF. 842

TARTA DÍA DEL PADRE
TIRAMISÚ



300 grs



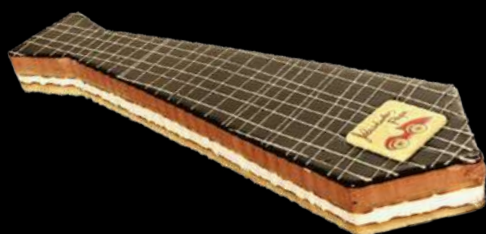
1



360



30 min.



REF. 848

TARTA DÍA DEL PADRE
CHOCO-NATA



350 grs



1



360



30 min.



REF. 852

TARTA DÍA DEL PADRE
MASSINI



400 grs



1



360



30 min.



Semana Santa

manjares tradicionales

En Horneo preparamos las monas y fogasetas más deliciosas para que puedas ofrecer a tus clientes en Semana Santa. Distintos tamaños pero todas con el componente común de un sabor muy tierno y delicioso.



REF. 1190

**MONA
REDONDA**



140 grs



50



80



30 min.



120 min.



160 °C



20 min.



REF. 1191

MONA ALARGADA



140 grs



50



80



30 min.



120 min.



180 °C



8-12 min.



REF. 198

MONA FIGURITA



110 grs



48



80



30 min.



180 min.



180 °C



14-16 min.

Tradiciones
exquisitas
llenas de sabor
y de diversión



hogueras



Un trocito de coca y
ipòt començar la
Mascletà!

COCA TONYINA

	KG	6	50	120 min.	190 °C	35-40 min.
271	1400 grs	6	50	120 min.	190 °C	35-40 min.
272	700 grs	12	50	120 min.	190 °C	35-40 min.
496	325 grs	24	50	120 min.	190 °C	35-40 min.

halloween



BUÑUELOS

407 NATA
409 CHOCO-AVELLANA
405 CREMA

KG	120	60 min.
25 g	1500 grs	120



REF. 411

FANTASMAS
CHOCO-NATA

KG	12	60	30 min.
90 g	12	60	30 min.





panes

el pan de toda la vida

Nuestro surtido de panes harán las delicias de los más exigentes.

Barra, bocadillo, redondo, con semillas...

Realizados con los mejores trigos seleccionados y un cuidadoso proceso de elaboración, conseguimos un pan de sabor intenso y crujiente que se mantiene fresco durante más tiempo.

Barras

Bocadillos

Panecillos

Integrales

Semillas y cereales

Pan de hamburguesa

Molletes

Hogazas

Gama Rapid

Sin gluten

barras grandes



REF. 500/506

BAGUETTE



245 grs
290 grs



38
32



28
28



20 min.
15 min.



185 °C
190 °C



16 min.
18 min.



REF. 540

BARRA
DE CUARTO



265 grs



27



30



15 min.



190 °C



17 min.



REF. 574

BARRA
GRANADA



250 grs



20



36



30 min.



180 °C



15-18 min.



REF. 555

BARRA
MEDITERRÁNEA



300 grs



20



36



30 min.



180 °C



15-18 min.



REF. 503

BARRA MEIGA
MEDITERRÁNEA



275 grs



22



30



30 min.



180 °C



20-25 min.



REF. 562

BARRA
GOURMET



280 grs



25



30



30 min.



180 °C



20-25 min.



REF. 559

PAN GALLEGO
ARTESANO



290 grs



25



28



30 min.



180 °C



15-18 min.

bocadillos



REF. 572

BOCATA GOURMET

140 grs	50	28	30 min.	180 °C	15-18 min.



REF. 648

BOCATA GOURMET CON PUNTAS

140grs	50	28	30 min.	180 °C	15-18 min.



REF. 509

BOCATA MEIGA

130 grs	50	28	15 min.	180 °C	10-12 min.



REF. 526

CHAPATA BOCATA

110 grs	70	28	30 min.	180 °C	12-15 min.



REF. 11008

BAGUETTINA

110 grs	60	32	20 min.	190/200 °C	14-17 min.



REF. 10148279

ARTIS AROUSA

100 grs	60	32	10 min.	190 °C	14-16 min.

Sabor intenso
y crujiente
elaborado de
forma tradicional
con ingredientes
de gran calidad





Panecillos

ternura en formato mini

En Horneo elaboramos nuestros panes con mucho mimo para que cada uno de ellos tenga el sabor, la textura y el aroma de los panes de siempre.



REF. 570

BOLLO
GALLEGO


60 grs


40


64


20 min.


180 °C


10-12 min.



REF. 552

CHAPATA



25 grs



100



64



20 min.



180 °C



8-10 min.



REF. 535		ARTESANITA RÚSTICA			
					
40 grs	100	48	20 min.	180 °C	12-15 min.

integrales, semillas y cereales



REF. 576

BARRA GRANADA CON SALVADO

					
250grs	20	36	30 min.	180 °C	15-18 min.



REF. 544

PAN DE FIBRA VERDE

					
105grs	25	64	20 min.	180 °C	12-15 min.

Panes saludables
para los clientes más
concienciados con el
cuidado de su salud



REF. 577

BOCATA SEMILLADO

					
130 grs	25	48	20 min.	180 °C	12-15 min.

pan hamburguesa y molletes



REF. 11064

PAN DE HAMBURGUESA
CLÁSICA

115grs	65	28	20 min.	180 °C	10-12min.



REF. 547

MINI MOLLETE
ANDALUZ

38grs	90	56	15 min.



REF. 12134

PAN BURGER
CON SÉSAMO

84grs	30	72	20 min.



REF. 10209114

MOLLETE

78grs	80	28	20 min.	185 °C	3-5 min.



REF. 10193642

MOLLETE CEREALES

78grs	40	56	20 min.	185 °C	3-5min.



REF. 697

MOLLETE TRADICIONAL

100grs	36	64	60 min.	220 °C	2-3min.

hogazas



REF. 10011

PAN **TXABOLA**

335 grs	12	54	30 min.	200-210°C	10-12 min.



REF. 538

PAYÉS **ESPECIAL**

450 grs	15	28	30 min.	180 °C	20-25 min.



En Horneo unimos los sabores intensos de nuestros panes más tradicionales con combinaciones de los ingredientes más novedosos. ¡Mezclas que forman los panes de calidad más sabrosos!



REF. 10035

CÚRCUMA
CON PASAS Y NUECES

335 grs	12	54	30 min.	200-210°C	12-14 min.

gama rapid



REF. 647

ARTESANITA **RAPID**

					
45 grs	90	48	20 min.	180 °C	3 min.



REF. 571

BOLLO **GALLEGO RAPID**

					
60 grs	40	64	20 min.	180 °C	5 min.



REF. 669

BOCATÍN **RAPID**

					
110 grs	60	48	30 min.	180 °C	5 min.



REF. 685

BOCATÍN **RAPID CON SALVADO**

					
110 grs	25	48	30 min.	180 °C	5 min.



REF. 596

GALLEGA **RAPID**

					
120 grs	50	28	30 min.	180 °C	5 min.



Máxima rapidez

Gracias a la rapidez en su preparación y a la calidad de sus ingredientes, la Gama Rapid es ideal en cafeterías, bares y restaurantes que necesitan ofrecer un producto de calidad al instante.

¡RAPIDEZ CON LA MÁXIMA CALIDAD!

Sin gluten

apto para celíacos

Porque todos tenemos derecho a disfrutar del sabor de un buen pan, en Horneo también disponemos de panes libres de gluten. Elaborados con ingredientes cuidadosamente seleccionados y envasados especialmente para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada.



REF. 601

BAGUETINA SIN GLUTEN



100 grs



18



96



30 min.



180 °C



8-12 min.



REF. 03001

PAN SIN GLUTEN
ARROZ O MAÍZ



400 grs



8



80



360 min.









PATROCINADOR OFICIAL
Balonmano Sporting Alicante



ALICANTE
C/ Río Júcar 7
C.P. 03007 ALICANTE
Tel. 965 106 839
pedidos.alicante@horneo.es

MURCIA
C/ Embalse del Cenajo, nave A4
C.P. 30816 LA HOYA-LORCA
(MURCIA)
Tel. 968 481 590 Fax 968 486 120
pedidos.murcia@horneo.es

www.horneo.es

